

Cayman Island Rum Cake

Kategorien: Kuchen, Gugelhupf, Rührteig

Zutaten für: 1 Rezept

		Rumkuchen von den Cayman Inseln
75	Gramm	Walnüsse, gehackte
1	Pack.	Backmischung für Gugelhupf
1	Pack.	Puddingpulver, Vanillegeschmack
4		Ei(er)
1	Teel.	Buttervanille-Aroma
115	ml	Öl
120	ml	Rum
115	Gramm	Butter
60	ml	Wasser
200	Gramm	Zucker
120	ml	Rum

Anleitung:

Eine Springform einfetten und mit den gehackten Walnüssen ausstreuen. In einer Schüssel die Backmischung mit Öl, Puddingpulver, Eiern, Vanillearoma und Rum vermischen und 2 Minuten mit dem Handrührgerät auf höchster Stufe cremig schlagen. Teig in die Form geben. Bei 180°C ca. 40-45 Min. backen.

Für die Glasur, Wasser, Butter und Zucker in einen Topf geben und auf kleiner Flamme alles vermischen bis sich der Zucker aufgelöst hat und ein etwas dicklicher Sirup entsteht. 10 Minuten abkühlen lassen, dann den Rum unterrühren.

Den noch warmen Kuchen mit einer Gabel überall einstechen und mit dem Sirup sehr sehr großzügig bestreichen. Über Nacht ziehen lassen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten